



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ,
ПАТЕНТАМ И ТОВАРНЫМ ЗНАКАМ**

(12) ОПИСАНИЕ ПОЛЕЗНОЙ МОДЕЛИ К ПАТЕНТУ

(21)(22) Заявка: **2010136614/13, 02.09.2010**

(24) Дата начала отсчета срока действия патента:
02.09.2010

Приоритет(ы):

(22) Дата подачи заявки: **02.09.2010**

(45) Опубликовано: **20.06.2011**

Адрес для переписки:

**105064, Москва, а/я 88, "Патентные
поверенные Квашнин, Сапельников и
партнёры"**

(72) Автор(ы):

**Поваляева Надежда Алексеевна (RU),
Бойцов Сергей Витальевич (RU),
Ястребов Иван Сергеевич (RU)**

(73) Патентообладатель(и):

МАРС ИНКОРПОРЕЙТЕД (US)

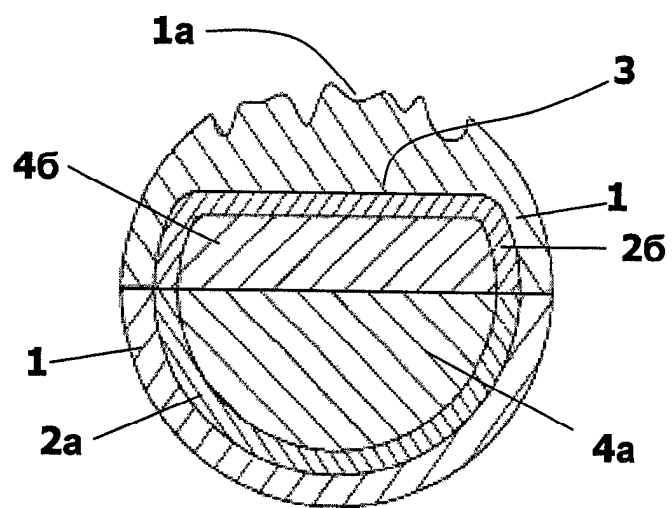
(54) ШОКОЛАДНАЯ КОНФЕТА С НАЧИНКОЙ

Формула полезной модели

Шоколадная конфета с начинкой, содержащая:
внешнюю сферическую шоколадную оболочку, которая имеет преимущественно
одинаковую толщину,

декоративный трехмерный элемент, выполненный во внешней сферической
шоколадной оболочке, частично занимая ее наружную поверхность,

полый вафельный корпус, расположенный внутри внешней сферической
шоколадной оболочки, внутренняя поверхность которой прилегает к внешней
поверхности полого вафельного корпуса, при этом полый вафельный корпус
образован двумя половинками, первая из которых выполнена в виде полусферы,
вторая - в виде усеченной полусферы, плоская наружная поверхность которой
находится под декоративным трехмерным элементом,
начинку в полном вафельном корпусе.



Настоящая полезная модель относится к пищевой промышленности, в частности - к шоколадным конфетам с начинкой.

Шоколадные конфеты с начинкой широко известны и изготавливаются в больших количествах кондитерскими фабриками.

5 Например, известна шоколадная конфета с начинкой, выпускаемая с 2004 года Рузской кондитерской фабрикой под товарным знаком «Комильфо» (см. Журнал «Кондитерское производство», выпуск 2 за 2004 год, стр.72, статья «Шоколадные шедевры») и содержащая внешнюю шоколадную оболочку, имеющую форму
10 полого цилиндра открытого типа без верхней крышки. Внутри внешней шоколадной оболочки расположена двухслойная начинка из пралине на основе различных орехов с добавлением орехового или шоколадного крема. На верхней наружной поверхности начинки нанесены декоративные элементы в виде обсыпки, орехов или кофейного зерна. Толщина цилиндрической стенки внешней шоколадной оболочки
15 переменная по высоте с уменьшением от основания к ее верхней кромке.

Следует отметить, что под воздействием вредных внешних факторов, таких как повышенная температура и содержащийся в воздухе кислород, происходит окисление начинки и обсыпки конфеты, а это снижает вкусоароматические качества
20 конфеты и может снижать срок ее годности.

Кроме этого, из-за того, что начинка находится в прямом контакте с внешней шоколадной оболочкой, происходит миграция жиров из начинки во внешнюю шоколадную оболочку, из-за чего оболочка размягчается, пропадает текстурная
25 разница между оболочкой и начинкой, в результате этого может искажаться форма конфеты.

Следует еще обратить внимание на то, что различие по толщине цилиндрической стенки приводит к ее неравномерной деформации по высоте под воздействием вредных внешних факторов, упомянутых выше, что в конечном итоге может
30 являться причиной деформации внешней шоколадной оболочки и конфеты в целом.

Конструкция такой конфеты неустойчива под действием внешних механических воздействий, возникновение которых весьма вероятно при, например, транспортировке конфет.

В конечном итоге, особенности конструкции вышеупомянутой конфеты, приводят
35 к снижению ее потребительских качеств и внешней привлекательности.

Известна также шоколадная конфета с начинкой, раскрытая в Европейской патентной заявке № EP 0086319 A2. Эта конфета содержит полый вафельный корпус, расположенный внутри внешней сферической шоколадной оболочки, при этом
40 наружная поверхность вафельного корпуса прилегает к внутренней поверхности шоколадной оболочки. Внутри вафельного корпуса размещена двухкомпонентная начинка, а на наружной поверхности внешней сферической шоколадной оболочки предусмотрены включения в виде кусочков фундука, создающие неровности на всей наружной поверхности шоколадной оболочки конфеты. Данные неровности,
45 образованные за счет кусочков фундука, являются декоративными трехмерными элементами, выполненными на внешней поверхности конфеты и полностью занимающими ее наружную поверхность. Между компонентами начинки размещен цельный орех - фундук.

50 Следует обратить внимание, что конструкция такой конфеты предусматривает наличие полого вафельного корпуса. Полый вафельный корпус в значительной степени уменьшает миграцию жиров из начинки во внешнюю сферическую шоколадную оболочку, что существенно снижает скорость размягчения оболочки

под воздействием вредных внешних факторов, таких как повышенная температура и содержащийся в воздухе кислород.

Кроме этого, за счет наличия полого вафельного корпуса, обладающего относительно высокой жесткостью, конструкция самой конфеты становится сравнительно более устойчивой под действием внешних механических воздействий.

Однако следует отметить, что для конфеты такой конструкции свойственна повышенная хрупкость шоколадной оболочки, вызванная его неравномерной толщиной, обусловленной наличием включений различного размера. Другими словами внешняя шоколадная оболочка имеет тенденцию к образованию в ней со временем множества маленьких трещинок, которые приводят к частичному разрушению шоколадной оболочки и к отделению от нее декоративных трехмерных элементов.

Кроме этого, из-за наличия в шоколадной оболочке включений различной величины понижается сцепление между шоколадной оболочкой и вафельным корпусом, что может послужить причиной отделения кусочков шоколадной оболочки от вафельного корпуса.

Таким образом, несмотря на то, что конструкция такой конфеты имеет ряд существенных достоинств, обусловленных наличием вафельного корпуса, она так же имеет недостаток разрушения внешнего шоколадного покрытия, что негативно сказывается на внешней привлекательности конфеты и на ее потребительских качествах.

В основу настоящей полезной модели положена задача создания шоколадной конфеты, в которой за счет ее конструктивных особенностей достигалась бы высокая степень сохранности шоколадной оболочки, декоративного элемента и начинки в первоначальном виде, что сохраняло бы высокие потребительские качества и внешнюю привлекательность конфеты в течение всего срока ее годности, декларируемого производителем.

Эта задача решена в конструкции шоколадной конфеты с начинкой, предусматривающей наличие:

- внешней сферической шоколадной оболочки, которая имеет преимущественно одинаковую толщину;
- декоративного трехмерного элемента, выполненного во внешней сферической шоколадной оболочке, частично занимая ее наружную поверхность;
- полый вафельный корпус, расположенный внутри внешней сферической шоколадной оболочки, внутренняя поверхность которой прилегает к внешней поверхности полого вафельного корпуса, при этом полый вафельный корпус образован двумя половинками, первая из которых выполнена в виде полусферы, вторая - в виде усеченной полусферы, плоская наружная поверхность которой находится под декоративным трехмерным элементом;
- начинки в полом вафельном корпусе.

Наличие полого вафельного корпуса обеспечивает высокую степень сохранности формы конфеты в первоначальном виде. Вафельный корпус предотвращает в очень значительной степени миграцию жиров из начинки во внешнюю шоколадную оболочку, что существенно снижает скорость размягчения оболочки под воздействием вредных внешних факторов, таких как повышенная температура и содержащийся в воздухе кислород. Кроме этого, вафельный корпус обеспечивает требуемую жесткость конструкции конфеты под возможным механическим воздействием.

Внешняя сферическая шоколадная оболочка выполнена таким образом, что ее толщина одинакова во всех ее местах, за исключением участка, в котором выполнен декоративный трехмерный элемент. Изготовление декоративного трехмерного элемента в оболочке требует дополнительного технологического пространства, которое обеспечено особенностью конструкции одной из половинок полого вафельного корпуса, выполненной в виде усеченной полусферы.

За счет того, что сферическая шоколадная оболочка имеет одинаковую толщину практически по всей своей наружной поверхности, и за счет того, что декоративный трехмерный элемент выполнен с оболочкой как единое целое, исключается разрушение оболочки и декоративного трехмерного элемента, т.е. обеспечивается высокая степень сохранности шоколадной оболочки, декоративного элемента в первоначальном виде.

Одинаковая толщина шоколадной оболочки повышает ее целостность, что в свою очередь значительно снижает доступ кислорода к начинке, понижая, таким образом, скорость ее окисления, что является существенным преимуществом, особенно для начинок с высоким содержанием орехов и/или продуктов их переработки.

В целом у шоколадной конфеты с начинкой, за счет особенностей ее конструкции, описанных выше, сохраняются высокие потребительские качества и внешняя привлекательность при продаже и употреблении в течение всего срока годности, декларируемого производителем.

В дальнейшем шоколадная конфета с начинкой, выполненная согласно настоящей полезной модели, будет более подробно описана со ссылками на прилагаемые к материалам заявки чертежи, на которых:

Фиг.1 изображает шоколадную конфету с начинкой, выполненную согласно настоящей полезной модели, вид сверху;

Фиг.2 изображает шоколадную конфету с начинкой, выполненную согласно настоящей полезной модели, вид сбоку;

Фиг.3 изображает шоколадную конфету с начинкой, выполненную согласно настоящей полезной модели, осевой разрез.

Шоколадная конфета с начинкой, выполненная согласно настоящей полезной модели, содержит внешнюю сферическую шоколадную оболочку 1. Во внешней сферической шоколадной оболочке 1 выполнен декоративный трехмерный элемент 1а, который частично занимает наружную поверхность оболочки 1. Сама оболочка 1 имеет преимущественно одинаковую толщину. Внутри оболочки 1 выполнен полый вафельный корпус, образованный двумя половинками 2а и 2б, при этом первая половинка 2а выполнена в виде полусферы, а вторая половинка 2б выполнена в виде усеченной полусферы, плоская наружная поверхность 3 которой находится под декоративным трехмерным элементом 1а. Внутренняя поверхность внешней сферической шоколадной оболочки 1 прилегает к внешней поверхности полого вафельного корпуса 2а, 2б. Внутри полого вафельного корпуса 2а, 2б размещена начинка, в данном конкретном случае двухкомпонентная, другими словами конфета имеет две начинки 4а и 4б.

Для изготовления такой конфеты использованы традиционные для данного вида товара продукты и ингредиенты, а именно шоколад, вафельный материал, начинка может содержать включения, выбранные из группы, образованной орехами, цукатами, печеньем, кусочками вафель, кусочками фруктов и ароматизированными капсулами.

Заявителем были изготовлены первые образцы заявленной в качестве полезной

5 модели шоколадной конфеты с начинкой. В результате первых технологических испытаний заявитель пришел к выводу о том, что толщина внешней сферической шоколадной оболочки должна лежать в пределах от 1 мм до 3 мм, диаметр ее внешней сферической шоколадной оболочки находится в пределах от 15 мм до 40 мм. Это обеспечивает наиболее разумное соотношение линейных размеров конфеты, что так же способствует решению задачи в рамках настоящей заявки на полезную модель.

10 (57) Реферат

Шоколадная конфета с начинкой, выполненная согласно настоящей полезной модели, содержит внешнюю сферическую шоколадную оболочку 1. Во внешней сферической шоколадной оболочке 1 выполнен декоративный трехмерный элемент 1а, который частично занимает наружную поверхность оболочки 1. Сама
15 оболочка 1 имеет преимущественно одинаковую толщину. Внутри оболочки 1 выполнен полый вафельный корпус, образованный двумя половинками 2а и 2б, при этом первая половинка 2а выполнена в виде полусферы, а вторая половинка 2б выполнена в виде усеченной полусферы, плоская наружная поверхность 3 которой
20 находится под декоративным трехмерным элементом 1а. Внутренняя поверхность внешней сферической шоколадной оболочки 1 прилегает к внешней поверхности полого вафельного корпуса 2а, 2б. Внутри полого вафельного корпуса 2а, 2б размещена начинка, в данном конкретном случае двухкомпонентная, другими
25 словами конфета имеет две начинки 4а и 4б. Чертеж для публикации - Фиг.3.

Реферат

Шоколадная конфета с начинкой, выполненная согласно настоящей полезной модели, содержит внешнюю сферическую шоколадную оболочку 1. Во внешней сферической шоколадной оболочке 1 выполнен декоративный трёхмерный элемент 1а, который частично занимает наружную поверхность оболочки 1. Сама оболочка 1 имеет преимущественно одинаковую толщину. Внутри оболочки 1 выполнен полый вафельный корпус, образованный двумя половинками 2а и 2б, при этом первая половинка 2а выполнена в виде полусферы, а вторая половинка 2б выполнена в виде усеченной полусферы, плоская наружная поверхность 3 которой находится под декоративным трёхмерным элементом 1а. Внутренняя поверхность внешней сферической шоколадной оболочки 1 прилегает к внешней поверхности полого вафельного корпуса 2а, 2б. Внутри полого вафельного корпуса 2а, 2б размещена начинка, в данном конкретном случае двухкомпонентная, другими словами конфета имеет две начинки 4а и 4б.

Чертеж для публикации – Фиг. 3.

2010136614



ШОКОЛАДНАЯ КОНФЕТА С НАЧИНКОЙ

Описание полезной модели

Настоящая полезная модель относится к пищевой промышленности, в частности - к шоколадным конфетам с начинкой.

Шоколадные конфеты с начинкой широко известны и изготавливаются в больших количествах кондитерскими фабриками.

Например, известна шоколадная конфета с начинкой, выпускаемая с 2004 года Рузской кондитерской фабрикой под товарным знаком «Комильфо» (см. Журнал «Кондитерское производство», выпуск 2 за 2004 год, стр. 72, статья «Шоколадные шедевры») и содержащая внешнюю шоколадную оболочку, имеющую форму полого цилиндра открытого типа без верхней крышки. Внутри внешней шоколадной оболочки расположена двухслойная начинка из пралине на основе различных орехов с добавлением орехового или шоколадного крема. На верхней наружной поверхности начинки нанесены декоративные элементы в виде обсыпки, орехов или кофейного зерна. Толщина цилиндрической стенки внешней шоколадной оболочки переменная по высоте с уменьшением от основания к её верхней кромке.

Следует отметить, что под воздействием вредных внешних факторов, таких как повышенная температура и содержащийся в воздухе кислород, происходит окисление начинки и обсыпки конфеты, а это снижает вкусоароматические качества конфеты и может снижать срок её годности.

Кроме этого, из-за того, что начинка находится в прямом контакте с внешней шоколадной оболочкой, происходит миграция жиров из начинки во внешнюю шоколадную оболочку, из-за чего оболочка размягчается, пропадает текстурная разница между оболочкой и начинкой, в результате этого может искажаться форма конфеты.

Следует еще обратить внимание на то, что различие по толщине цилиндрической стенки приводит к её неравномерной деформации по высоте под воздействием вредных внешних факторов, упомянутых выше, что в конечном итоге может

являться причиной деформации внешней шоколадной оболочки и конфеты в целом.

Конструкция такой конфеты неустойчива под действием внешних механических воздействий, возникновение которых весьма вероятно при, например, транспортировке конфет.

В конечном итоге, особенности конструкции вышеупомянутой конфеты, приводят к снижению её потребительских качеств и внешней привлекательности.

Известна так же шоколадная конфета с начинкой, раскрытая в Европейской патентной заявке № EP 0086319 A2. Эта конфета содержит полый вафельный корпус, расположенный внутри внешней сферической шоколадной оболочки, при этом наружная поверхность вафельного корпуса прилегает к внутренней поверхности шоколадной оболочки. Внутри вафельного корпуса размещена двухкомпонентная начинка, а на наружной поверхности внешней сферической шоколадной оболочки предусмотрены включения в виде кусочков фундука, создающие неровности на всей наружной поверхности шоколадной оболочки конфеты. Данные неровности, образованные за счет кусочков фундука, являются декоративными трёхмерными элементами, выполненными на внешней поверхности конфеты и полностью занимающими её наружную поверхность. Между компонентами начинки размещен цельный орех – фундук.

Следует обратить внимание, что конструкция такой конфеты предусматривает наличие полого вафельного корпуса. Полый вафельный корпус в значительной степени уменьшает миграцию жиров из начинки во внешнюю сферическую шоколадную оболочку, что существенно снижает скорость размягчения оболочки под воздействием вредных внешних факторов, таких как повышенная температура и содержащийся в воздухе кислород.

Кроме этого, за счет наличия полого вафельного корпуса, обладающего относительно высокой жесткостью, конструкция самой конфеты становится сравнительно более устойчивой под действием внешних механических воздействий.

Однако следует отметить, что для конфеты такой конструкции свойственна повышенная хрупкость шоколадной оболочки, вызванная его неравномерной толщиной, обусловленной наличием включений различного размера. Другими словами внешняя шоколадная оболочка имеет тенденцию к образованию в ней со временем множества маленьких трещинок, которые приводят к частичному разрушению шоколадной оболочки и к отделению от неё декоративных трёхмерных элементов.

Кроме этого, из-за наличия в шоколадной оболочке включений различной величины понижается сцепление между шоколадной оболочкой и вафельным корпусом, что может послужить причиной отделения кусочков шоколадной оболочки от вафельного корпуса.

Таким образом, несмотря на то, что конструкция такой конфеты имеет ряд существенных достоинств, обусловленных наличием вафельного корпуса, она так же имеет недостаток разрушения внешнего шоколадного покрытия, что негативно сказывается на внешней привлекательности конфеты и на её потребительских качествах.

В основу настоящей полезной модели положена задача создания шоколадной конфеты, в которой за счет её конструктивных особенностей достигалась бы высокая степень сохранности шоколадной оболочки, декоративного элемента и начинки в первоначальном виде, что сохраняло бы высокие потребительские качества и внешнюю привлекательность конфеты в течение всего срока её годности, декларируемого производителем.

Эта задача решена в конструкции шоколадной конфеты с начинкой, предусматривающей наличие:

- внешней сферической шоколадной оболочки, которая имеет преимущественно одинаковую толщину;
- декоративного трёхмерного элемента, выполненного во внешней сферической шоколадной оболочке, частично занимая её наружную поверхность;

- полый вафельный корпус, расположенный внутри внешней сферической шоколадной оболочки, внутренняя поверхность которой прилегает к внешней поверхности полого вафельного корпуса, при этом полый вафельный корпус образован двумя половинками, первая из которых выполнена в виде полусферы, вторая - в виде усеченной полусферы, плоская наружная поверхность которой находится под декоративным трёхмерным элементом;
- начинки в полом вафельном корпусе.

Наличие полого вафельного корпуса обеспечивает высокую степень сохранности формы конфеты в первоначальном виде. Вафельный корпус предотвращает в очень значительной степени миграцию жиров из начинки во внешнюю шоколадную оболочку, что существенно снижает скорость размягчения оболочки под воздействием вредных внешних факторов, таких как повышенная температура и содержащийся в воздухе кислород. Кроме этого, вафельный корпус обеспечивает требуемую жесткость конструкции конфеты под возможным механическим воздействием.

Внешняя сферическая шоколадная оболочка выполнена таким образом, что её толщина одинакова во всех её местах, за исключением участка, в котором выполнен декоративный трехмерный элемент. Изготовление декоративного трехмерного элемента в оболочке требует дополнительного технологического пространства, которое обеспечено особенностью конструкции одной из половинок полого вафельного корпуса, выполненной в виде усеченной полусферы.

За счет того, что сферическая шоколадная оболочка имеет одинаковую толщину практически по всей своей наружной поверхности, и за счет того, что декоративный трехмерный элемент выполнен с оболочкой как единое целое, исключается разрушение оболочки и декоративного трехмерного элемента, т.е. обеспечивается высокая степень сохранности шоколадной оболочки, декоративного элемента в первоначальном виде.

Одинаковая толщина шоколадной оболочки повышает её целостность, что в свою очередь значительно снижает доступ кислорода к начинке, понижая, таким

образом, скорость её окисления, что является существенным преимуществом, особенно для начинок с высоким содержанием орехов и/или продуктов их переработки.

В целом у шоколадной конфеты с начинкой, за счет особенностей её конструкции, описанных выше, сохраняются высокие потребительские качества и внешняя привлекательность при продаже и употреблении в течение всего срока годности, декларируемого производителем.

В дальнейшем шоколадная конфета с начинкой, выполненная согласно настоящей полезной модели, будет более подробно описана со ссылками на прилагаемые к материалам заявки чертежи, на которых:

Фиг. 1 изображает шоколадную конфету с начинкой, выполненную согласно настоящей полезной модели, вид сверху;

Фиг. 2 изображает шоколадную конфету с начинкой, выполненную согласно настоящей полезной модели, вид сбоку;

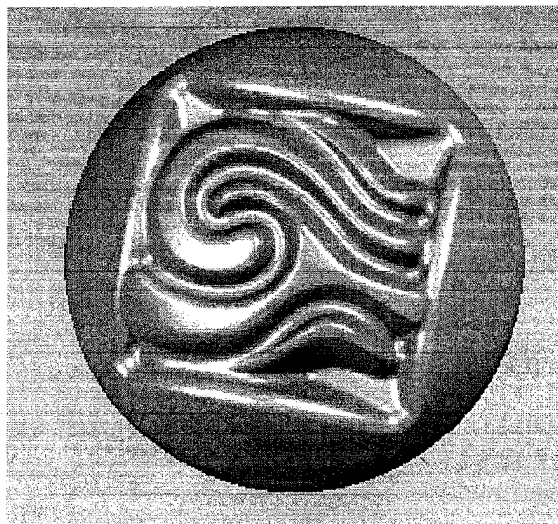
Фиг. 3 изображает шоколадную конфету с начинкой, выполненную согласно настоящей полезной модели, осевой разрез.

Шоколадная конфета с начинкой, выполненная согласно настоящей полезной модели, содержит внешнюю сферическую шоколадную оболочку 1. Во внешней сферической шоколадной оболочке 1 выполнен декоративный трёхмерный элемент 1а, который частично занимает наружную поверхность оболочки 1. Сама оболочка 1 имеет преимущественно одинаковую толщину. Внутри оболочки 1 выполнен полый вафельный корпус, образованный двумя половинками 2а и 2б, при этом первая половинка 2а выполнена в виде полусферы, а вторая половинка 2б выполнена в виде усеченной полусферы, плоская наружная поверхность 3 которой находится под декоративным трёхмерным элементом 1а. Внутренняя поверхность внешней сферической шоколадной оболочки 1 прилегает к внешней поверхности полого вафельного корпуса 2а, 2б. Внутри полого вафельного

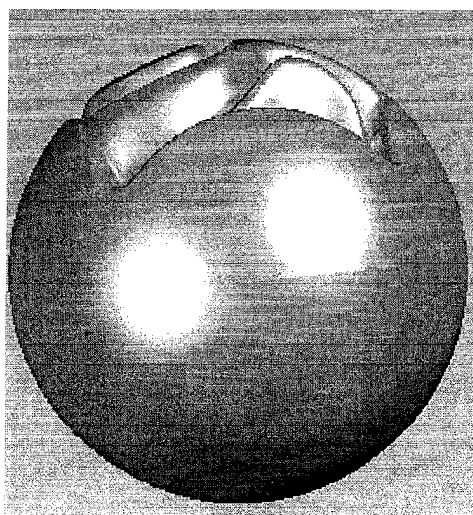
корпуса 2а, 2б размещена начинка, в данном конкретном случае двухкомпонентная, другими словами конфета имеет две начинки 4а и 4б.

Для изготовления такой конфеты использованы традиционные для данного вида товара продукты и ингредиенты, а именно шоколад, вафельный материал, начинка может содержать включения, выбранные из группы, образованной орехами, цукатами, печеньем, кусочками вафель, кусочками фруктов и ароматизированными капсулами.

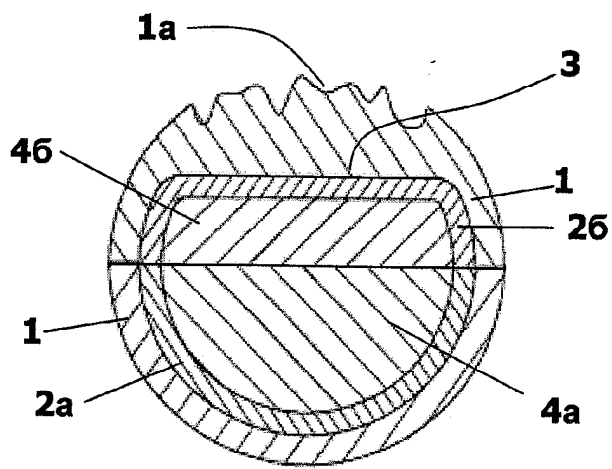
Заявителем были изготовлены первые образцы заявленной в качестве полезной модели шоколадной конфеты с начинкой. В результате первых технологических испытаний заявитель пришел к выводу о том, что толщина внешней сферической шоколадной оболочки должна лежать в пределах от 1 мм до 3 мм, диаметр её внешней сферической шоколадной оболочки находится в пределах от 15 мм до 40 мм. Это обеспечивает наиболее разумное соотношение линейных размеров конфеты, что так же способствует решению задачи в рамках настоящей заявки на полезную модель.



Фиг.1



Фиг.2



Фиг.3